

## PELATIHAN PEMBUATAN KUDAPAN BERBAHAN BAKU HASIL PERAIRAN DI KWT MARGO MAKMUR, DESA MARGOREJO, KECAMATAN CEPIRING, KABUPATEN KENDAL

Ika Fitriana<sup>1</sup>, Sri Haryati<sup>2</sup>, Zulhaq Dahri Sighny<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Semarang

Email: <sup>1</sup>[ikafitriana\\_fjp@usm.ac.id](mailto:ikafitriana_fjp@usm.ac.id)

### ABSTRAK

Desa Margorejo, Kecamatan Cepiring, Kabupaten Kendal merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi perairan yang luas. Sosialisasi tentang pembuatan olahan hasil perairan yang berbahan baku hasil perairan pun penting untuk diberikan. KWT Margo Makmur adalah salah satu KWT yang terletak di desa Margorejo bergerak disektor olahan hasil perairan. Hasil perairan mempunyai kandungan gizi yang lengkap seperti karbohidrat, protein nabati dan vitamin-vitamin. Potensi Hasil Olahan Perairan saat ini sangat melimpah terutama di Desa Margorejo, Kecamatan Cepiring, Kabupaten Kendal yang setiap panennya cukup banyak dan dengan potensi yang sangat besar ini harus dimanfaatkan dan dilakukan pengembangan.

Tujuan pengabdian masyarakat ini ingin mengetahui sejauh mana pengetahuan dan wawasan anggota KWT Margo Makmur tentang pemanfaatan hasil perairan sebagai bahan Hasil olahan perairan. Hasil Olahan Perairan merupakan pengembangan produk olahan dari sektor perairan. Penambahan pengetahuan & pelatihan tentang hasil olahan perairan perlu dilakukan agar nantinya anggota KWT Margo Makmur dapat meningkatkan kreativitas dalam pembuatan berbagai pengembangan produk baru berbasis hasil olahan perairan. Dengan adanya pelatihan pada KWT Margo Makmur diharapkan akan sangat bermanfaat untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah dan mengembangkan produk baru sehingga nantinya dapat sebagai digunakan sebagai bekal untuk berwirausaha. Sehingga, nantinya anggota KWT Margo Makmur dapat meningkatkan keuntungan dari sisi ekonomi menjadi lebih baik.

Luaran kegiatan ini berupa produk olahan berbahan baku hasil olahan perairan. Diharapkan kelompok sasaran KWT Margo Makmur mampu memahami kegiatan ini dan dapat menggunakannya sebagai bekal pengetahuan tentang tahapan proses pembuatan diversifikasi olahan perairan. Dengan meningkatnya pengetahuan tentang diversifikasi produk olahan dapat diterapkan sebagai bekal berwirausaha. Selain itu luaran PKM ini adalah penulisan artikel dalam bentuk jurnal.

**Kata kunci :** olahan, hasil perairan, pelatihan, diversifikasi

### ABSTRACT

Margorejo Village, Cepiring Subdistrict, Kendal Regency is one area that has a wide potential in waters. Socialization about the manufacture of processed aquatic products made from raw aquatic products is also important to be given. KWT Margo Makmur is one of the KWT located in the village of Margorejo which is engaged in the processed water sector. Aquatic products have complete nutritional content such as carbohydrates, vegetable protein, and vitamins. Potential Processed Aquatic Products are currently very abundant, especially in Margorejo Village, Cepiring District, Kendal Regency, where there are quite a lot of harvests and with enormous potential, they must be utilized and developed.

The purpose of this community service is to find out the extent of the knowledge and insights of KWT Margo Makmur members about the use of aquatic products as materials for processed aquatic products. Processed Aquatic Products are the development of processed products from the aquatic sector. The addition of knowledge & training about processed water products needs to be done so that later KWT Margo Makmur members can increase creativity in making various development of new products based on processed water products. With the training at KWT Margo Makmur, it is hoped that it will be very useful to improve knowledge and skills in processing and developing new products so that later it can be used as a provision for entrepreneurship. So, later KWT Margo Makmur members can increase profits from the economic side for the better.

The output of this activity is in the form of processed products made from processed water. It is hoped that the KWT target group Margo Makmur will be able to understand this activity and be able to use it as a provision of knowledge about the stages of the process of making diversified waters processing. With increasing knowledge about the diversification of processed products, it can be applied as an entrepreneurial provision. Besides this PKM output is writing articles in the form of journals.

**Keywords :** processed, aquatic products, training, diversification

## PENDAHULUAN

KWT Margo Makmur, Desa Margomulyo, Kec. Cepiring, Kab. Kendal memiliki potensi yang sangat besar untuk diberdayakan terutama terkait dengan usaha pembuatan makanan olahan hasil perairan. Karena selama ini, masyarakat Desa Margomulyo bertumpu pada sector pertanian dan pada sector hasil perairan kurang mampu dimaksimalkan potensi yang ada.

Pelatihan pembuatan diversifikasi kudapan berbahan baku ikan perlu dilakukan dengan pemberdayaan masyarakat tentunya diharapkan percepatan peningkatan kesejahteraan masyarakat dapat segera terwujud. Pemberdayaan masyarakat ini tentunya sangat selaras dengan visi dan misi Kelurahan Mangunsari.

Ikan bandeng, *Chanos chanos* merupakan salah satu ikan ekonomis yang penting di Asia (Sembiring *et al.*, 2018). Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) adalah salah satu jenis ikan budidaya ikan payau yang potensial dikembangkan (Riko *et al.*, 2012). Ikan ini mampu beradaptasi terhadap lingkungan (suhu, pH, kekeruhan air) dan tahan terhadap serangan penyakit (Ghufron dan Kordi, 1997). Ikan Bandeng juga memiliki nilai ekonomis yang penting karena harganya relatif murah dan nilai gizinya yang sangat tinggi.

Daging ikan Bandeng sangat bermanfaat karena banyak mengandung zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Bandeng mempunyai kandungan protein sekitar 20% dan mengandung 600 sampai 3200 kalori setiap kg, sedangkan lemaknya hanya 48% (Arisman, 1982). Namun demikian lemak bandeng mudah mengalami oksidasi karena sebagian besar jenis asam lemak penyusunnya merupakan asam lemak tak jenuh. Pada Tabel 1 dapat dilihat komposisi ikan Bandeng.

Tabel 1. Komposisi Ikan Bandeng dalam 100 gr bahan (Hidayat, 1996)

Komposisi Zat Gizi	Jumlah
Kalori	198 kalori
Protein	20 gr
Lemak	4,8 gr
Hidrat Arang	6 gr
Kalsium	20 mg
Fosfor	150 mg
Besi	2 mg
Vit A	150 mg
Vit B	10,05 mg
Vit C	0,06 mg
Air	74 gr
Bagian yang dimakan	80,00 gr

Pentingnya melakukan inovasi dan sosialisasi produk olahan perairan di Desa Margomulyo. Inovasi dan sosialisasi ini dapat menjadi salah satu metode terjadinya diversifikasi bahan olahan perairan yang beranekaragam. Diversifikasi olahan pangan perlu adanya ketrampilan dan pengetahuan tentang teknik pengolahan dan formulasi produk yang masih perlu ditingkatkan sehingga didapatkan produk diversifikasi olahan yang lebih banyak.

Selain penyuluhan dan pelatihan kepada ibu – ibu anggota KWT Margo Makmur, Desa Margomulyo, Kec. Cepiring, Kab. Kendal tujuan kegiatan ini adalah melakukan untuk peningkatan dalam proses pengawetan dna pengemasan dalam produk hasil olahan perairan dan juga pemahaman lebih lanjut mengenai diversifikasi hasil olahan perairan yang berbahan baku ikan.

Karena memiliki banyak manfaat yang dimiliki ikan bandeng maka, ikan bandeng dapat diolah menjadi berbagai produk olahan pangan salah satunya adalah ikan bandeng. Fokus pada jurnal ini adalah pembahasan proses diversifikasi produk yang dilakukan tim pengabdian dari USM untuk KWT Margo Makmur.

## METODE PELAKSANAAN

Sasaran dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah Untuk meningkatkan ilmu pengetahuan bagi KWT Margo Makmur, Desa Margomulyo, Kec. Cepiring, Kab. Kendal tentang manfaat hasil olahan perairan untuk diversifikasi bahan olahan pangan hasil perairan. Staf pengajar jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang masalah tersebut. Adapun cara yang dapat dilakukan adalah memberikan presentasi, diskusi, mengisi kuis dan praktek tentang hasil olahan perairan, pembuatan hasil olahan perairan, pembuatan hasil olahan perairan berbahan baku ikan.

Tahapan dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, antara lain:

### 1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan dilakukan pra survei : identifikasi masalah, kebutuhan dan persetujuan KWT Margo Mulyo untuk pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.

### 2. Tahap Pelaksanaan

Tim Pengabdian menyiapkan materi pelatihan, leaflet, dan bahan-bahan pelatihan. Jenis kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ada dua yakni :

- Pelatihan tentang teori diversifikasi produk olahan hasil perairan ( *fish cake* dan *stick fish* )
- Praktek pembuatan *fish cake* dan *stick fish*.

### 3. Tahap Evaluasi

Evaluasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilakukan dengan cara wawancara langsung dan penyebaran kuesioner pada kegiatan dan diamati kelompok sasaran dalam mempraktekan cara pembuatan *fish cake* dan *stick fish*.

### 3. Tahap Selanjutnya

Evaluasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilakukan Setelah terselesaikannya pelatihan kita akan mengevaluasi dan menyiapkan program pelatihan intensif bagi anggota kelompok tani yang berminat lebih lanjut.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum dilakukan demonstrasi, terlebih dahulu dilakukan presentasi dan pengisian kuesioner kepada Ibu-ibu KWT Margo Makmur , Kec. Cepiring Kendal. Para anggota belum sepenuhnya memahami dan mengerti tentang diversifikasi olahan berbahan hasil perairan.

- Sebelum pelaksanaan kegiatan sosialisasi ini, hanya beberapa ibu –ibu masih sedikit mengetahui tentang teknologi hasil perairan yang diolah ,dan sebagian besar kurang mengetahui mempunyai nilai gizi yang tinggi Selain itu, hanya beberapa ibu-ibu mengetahui pembuatan mie kriuk dan stik dengan tambahan hasil perairan nilai ekonomis yang tinggi.
- Setelah pelaksanaan kegiatan sosialisasi atau pelatihan sebagian besar ibu –ibu KWT Margo Makmur, Kendal yang berjumlah ( 50 orang ) menjawab pertanyaan tentang : tidak mengetahui tentang hasil perairan ( 30 orang / 100%), tidak mengetahui cara pembuatan tepung hasil perairan yang berasal dari hasil perairan (30 orang /100%), tidak mengetahui kandungan gizi waluh (28 orang / 98 %) dan mengetahui perairan dapat diolah sebagai bahan pangan (16 orang / 64 % ), tidak tahu 14 orang /46 % ) , adapun yang menjawab tidak tahu membuat mie kriuk dan stik dapat dibuat berbahan baku tepung hasil perairan dan *fish cake* sebesar 30 orang / 100%.



Gambar 1. Proses pembuatan *fish cake*



Gambar 2. Tim PKM sedang berdiskusi dengan Ketua KWT Margo Mulyo



Gambar 3. Tim PKM sedang melakukan kepada presentasi anggota KWT Margo Makmur

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan bagi KWT Margo Mulyo mengenai diversifikasi olahan hasil perairan dan juga cara pengawetan produk-produk hasil olahan pertanian. Respon yang didapat dari KWT Margo Mulyo cukup baik ditandai dengan anggota KWT Margo Mulyo berminat untuk mencoba praktek membuat *fish cake*. Selain itu, anggota KWT Margo Mulyo berkeinginan memasarkan *fish cake*, *stick fish* dan mie kriuk dengan menerapkan pengetahuan yang telah didapat dalam pengawetan bahan olahan hasil perairan.

### Saran

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini diharapkan ada tindak lanjutnya dan perlu dilakukan pendampingan lebih lanjut agar nantinya banyak anggota KWT Margo Mulyo yang memiliki peluang dalam diversifikasi lebih lanjut dalam pembuatan berbagai macam produk olahan hasil perairan

### Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada LPPM Universitas Semarang atas Hibah Pengabdian Masyarakat Tahun Anggaran 2019, sehingga Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dapat berhasil dilaksanakan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arisman ddk. (1984). Perikanan Darat Bandung Angkasa.
- Hidayat,A., Sumaryanto, H., dan Santoso, J. 1996. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. Vol. II. No. 2 : 11-16.
- Ghufron, M. dan H. Kardi. 1997. Budidaya Kepiting dan Ikan Bandeng di Tambak Sistem Polikultur. Semarang: Dahara Prize. 272 hlm.
- Riko, Y. A., Rosidah, & Herawati, T. (2012). Intensitas Dan Prevalensi Ektoparasit Pada Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Dalam Karamba Jaring Apung (Kja) Di Waduk Cirata Kabupaten Cianjur Jawa Barat. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 3(4), 231–241.
- Sembiring, S. B. M., Wibawa, G. S., Setiadharna, T., & Haryanti, H. (2018). Pertumbuhan Dan Variasi Genetik Ikan Bandeng, *Chanos Chanos* Dari Provinsi Aceh, Bali, Dan Gorontalo, Indonesia. *Jurnal Riset Akuakultur*, 12(4), 307. <https://doi.org/10.15578/jra.12.4.2017.307-314>